

BAKED PENNE RENDANG SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM PUTIH SEBAGAI FUSION FOOD BERCITA RASA KHAS SUMATERA BARAT

Oleh:

Ristya Candyka Alfiolita

NIM: 16512134025

Abstrak

Proyek akhir ini bertujuan untuk 1) menemukan resep standar dalam pembuatan produk *Baked Penne* Rendang dengan substitusi tepung sorgum putih, 2) mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk *Baked Penne* Rendang dengan substitusi tepung sorgum putih dan 3) menentukan informasi nilai gizi dari produk *Baked Penne* Rendang dengan substitusi tepung sorgum putih.

Jenis penelitian yang digunakan adalah R & D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D meliputi: 1) *Define* adalah tahap mencari 3 resep acuan pasta *penne* dari buku, jurnal dan internet, 2) *Design* adalah tahap menentukan resep pengembangan dengan substitusi 25%, 50% dan 75% tepung sorgum putih dengan beras putih, 3) *Develop* adalah tahap uji validasi, penentuan harga jual, analisis proksimat dan 4) *Disseminate* adalah tahap penyebarluasan produk melalui pameran dengan uji kesukaan yang dilakukan secara deskriptif kualitatif dan uji t berpasangan.

Hasil penelitian menyimpulkan: 1) resep standar produk ini terbuat dari tepung sorgum putih sebanyak 75% yang disubstitusikan dengan tepung beras sebanyak 25% dan bahan tambahan xanthan gum sebanyak 5%, 2) produk ini termasuk dalam kategori disukai dengan nilai rerata 3,2 yang diuji oleh 30 panelis semi terlatih dan 80 panelis skala luas dengan nilai rerata 3,7 termasuk dalam kategori sangat disukai dan 3) informasi nilai gizi dengan takaran saji 200g/1 kemasan yaitu dengan energi total 252 kal, energi lemak 46 kal, lemak total 6 g, protein total 6 g, karbohidrat total 44 g berdasarkan kebutuhan kalori 2150 kal (konsumen umum).

Kata kunci: Tepung sorgum putih, pasta *penne*, rendang, *fusion food*

BAKED PENNE RENDANG WHITE SORGUM FLOUR SUBSTITUTION AS FUSION FOOD TELLS THE SPECIAL TASTE OF WEST SUMATERA

By:
Ristya Candyka Alfiolita
NIM: 16512134025

Abstrac

The project is aimed to 1) find a standard recipe for making Baked Penne Rendang products with white sorgum flour substitution, 2) find out the community acceptance of Baked Penne Rendang products with substituted white sorgum flour for fusion food and 3) obtain information on nutritional value of prohibited from Baked Penne Rendang products with sobstitution of white sorgum flour.

Type of research used is R & D (Reaserch and Development) with a 4D development model including: 1) Define is the stage of finding 3 reference recipes from books, journal and internet, 2) Design is the stage of determining prescription development with substitution of 25%, 50% and 75% white sorgum flour with white rice, 3) Develop is the stage of validation test, determination of selling prices, proximate test and 4) Disseminate is the stage of the product dissemination through exhibitions with preference test conducted in a qualitative descriptive and paired t test.

The results this research are 1) the standart recipe for this product is made from 75% white sorgum flour substituted with 25% rice flour and 5% xanthan gum additives, 2) this product is included in the preferred category with an average value of 3,2 tested by 30 semi-trained panelists and 80 panelists on a wide scale with an average value of 3,7 included in the very preferred category and 3) nutritional value information with 200g/1 serving dose, ie with a total energy of 252 cal, fat energy 46 cal, total fat 6 g, total protein 6 g, total carbohydrates 44g based on calorie needs of 2150 cal (general consumer).

Keywords: White sorgum flour, penne paste, rendang, fusion food